**MENÚ GRUPOS 1**

**Entrantes**

Croquetitas caseras de Jamón Ibérico
Rabas caseras de Calamar
Chistorra de Arbizu a la brasa
**+++**
Puerritos de la huerta con vinagreta

**Plato principal**

*A elegir entre:*

Corte de Lomo bajo de ganado mayor
**+++**-Solomillo de ganado mayor
**+++**-Lomo de Bacalao a la brasa

**Postres**

Postre casero a elegir

Pan, agua, tinto crianza DOCa Rioja

Precio por comensal: 46,00€ (IVA inc.)
Nota: 1 botella por cada 3 comensales

**MENÚ GRUPOS 2**

**Entrantes**

Croquetitas caseras de Jamón Ibérico
**+++**
Tortilla de Bacalao
**+++**
Foie con tosta de pan de pasas
**+++**
Vieras del Pacífico salteadas con su refrito

**Plato principal**

Chuletón de ganado mayor
**+++**

**Postres**

Postre casero a elegir

Pan, agua, tinto crianza DOCa Rioja

Precio por comensal: 55,00€ (IVA inc.)

Notas: \* 1kg para 2 comensales
Nota: 1 botella por cada 3 comensales

**MENÚ GRUPOS 3**

**Entrantes**

Croquetitas caseras de Jamón Ibérico
**+++**
Jamón Ibérico con tostas de pan tumaca
**+++**
Foie con tostas de pan con pasas
**+++**
Langostinos flambeados al whisky y majado de salsa de ostras( 6 unidades)

**+++**
½ de Merluza langostada
**+++**
Sorbete de manzana verde

**Plato principal**

Nuestro Chuletón de ganado mayor
**+++
Postres**

Postre casero a elegir

Pan, agua, tinto crianza, DOCa Rioja

Precio por comensal: 66,00€ (IVA inc.)
Notas: \* 1kg para 2 comensales
1 botella por cada 3 comensales

**OTRAS PROPUESTAS**

**Consúltanos**

Si deseas, podemos preparar un menú adaptado a tus necesidades. Estamos encantados de atenderte.

Los menús pueden ser modificados
sin previo aviso.

Menús bajo previa reserva 48 horas

Mínimo 4 personas, siendo el mismo para todos los comensales de la mesas.

Estos menús no se pueden modificar